

Ribolla Gialla

VENEZIA GIULIA IGT

Vitigno autoctono del Friuli. Assume caratteristiche diverse nei vari territori.

Colore giallo paglierino lucente con leggeri riflessi verdognoli.

Presenta un intreccio di profumi tipici con sensazioni di frutta e agrumi.

In bocca è scorrevole, sapido.

Finale piacevole.



Grado alcolico	12,5 %
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Ribolla Gialla
Sistema di allevamento	Guyot
Età media delle viti	7 anni
Epoca della vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	L'uva viene pressata dolcemente e il mosto ottenuto viene decantato per ottenere una prima pulizia. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Maturazione	6 mesi in serbatoi inox su fecce nobili.
Affinamento	2 mesi in bottiglia.
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, ottimo con antipasti di pesce crudo e primi piatti di pesce
Temperatura di servizio	8-10°C

